



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

: /
Version : 1

| | | | |
|---|---|------------------------------------|--------|
| Nom du produit / Product name | Raisins secs Golden Medium Choice <i>Golden Medium Choice Raisins</i> | | |
| Code douanier / Customs code | -08062030 | Code article / Article code | 12481C |
| Code fournisseur / Supplier code | 00002069 | | |

1. PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES / 1. GENERAL PROPERTIES

| | |
|---|--|
| Dénomination réglementaire / Regulatory designation | Sultanines dorées <i>Golden sultanas</i> |
| Ingrédients / Ingredients - en conformité au règlement INCO (1169/2011) / in compliance with INCO regulation (1169/2011) | Raisins secs dorés (99,3 %), huile végétale de tournesol (0,5 %), conservateur : dioxyde de soufre (0,2 %) <i>Golden raisins (99.3%), sunflower vegetable oil (0.5%), preservative: sulfur dioxide (0.2%)</i> |
| Pays de transformation / Country of processing | Afrique du Sud <i>South Africa</i> |
| Pays d'origine / Country of origin | Afrique du Sud <i>South Africa</i> |
| Origine de l'ingrédient principal / Origin of the main ingredient | Raisins : Afrique du Sud, Huile végétale : Allemagne, Dioxyde de soufre : Afrique du Sud <i>Raisins: South Africa, Vegetable oil: Germany, Sulfur dioxide: South Africa</i> |
| Couleur / Colour | Doré 1 - 4 (Choix) <i>Golden 1 - 4 (Choice)</i> |
| Odeur / Saveur / Smell / Taste | Odeur caractéristique douce et fruitée, exempte d'odeurs étrangères. / Saveur caractéristique douce et fruitée, exempte de saveurs étrangères. <i>Characteristic sweet and fruity odor, free from foreign odors. / Characteristic sweet and fruity flavor, free from foreign flavors.</i> |
| Aspect visuel / Visual appearance | Baies fluides, uniformément dorées (choix), ou rougeâtres/verdâtres (standard) à foncées (industriel). <i>Free-flowing berries, uniformly golden (choice), or reddish/greenish (standard) to dark (industrial).</i> |
| Texture | Souple à ferme sans particules excessivement dures. <i>Soft to firm without excessively hard particles.</i> |
| Mode d'emploi / Instructions for use | Prêt à consommer, pré-emballage, boulangerie, confiserie, pulpes de fruits, mélanges de fruits secs <i>Ready to eat, pre-packing, bakery, confectionery, fruit pulps, dried fruit mixes</i> |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

2. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES / 2. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

| Paramètre / Parameter | Valeur / Tolérance / Value / Tolerance | Paramètre / Parameter | Valeur / Tolérance / Value / Tolerance |
|---|--|--|--|
| Humidité <i>Moisture Content</i> | 13 - 17% | Activité de l'eau (aw) <i>Water activity (aw)</i> | 0.65 |
| Huile végétale <i>Vegetable oil</i> | 0.3 - 0.5% | Dioxyde de soufre <i>Sulphur dioxide</i> | <2000 mg/kg |
| Plomb <i>Lead</i> | max 0.1 mg/kg | Mercure <i>Mercury</i> | max 0.03 mg/kg |
| Cadmium | max 0.03 mg/kg | Arsenic | max 1 mg/kg |
| Ochratoxine A | max 8 µg/kg | Aflatoxine B1 | max 2 µg/kg |
| Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) | max 4 µg/kg | | |
| Pédicelles <i>Capstems</i> | 40 par kg | Tiges <i>Stalks</i> | 4 par 12.5kg |
| Matières végétales étrangères <i>Extraneous vegetable matter</i> | 0.01% | Traces de pépins <i>Traces of seeds</i> | 5% |
| Corps étrangers <i>Foreign bodies</i> | Absence (Tolérante 1 /ton) | Hors calibre <i>Off size</i> | 10% |

Critères microbiologiques / Microbiological criteria

| Germe / Germ | Valeur / Tolérance / Value / Tolerance | Germe / Germ | Valeur / Tolérance / Value / Tolerance |
|---|--|--|--|
| Flore totale <i>Total flora</i> | max 50 000 UFC/g | Coliformes totaux <i>Total coliforms</i> | max 100 UFC/g |
| Escherichia coli <i>Escherichia coli</i> | max 10 UFC/g | Entérobactéries <i>Enterobacteriaceae</i> | max 100 UFC/g |
| Salmonella | Absence/125g | Listeria monocytogenes | Absence/125g |
| Levures <i>Yeasts</i> | max 10 000 UFC/g | Moisissures <i>Moulds</i> | max 10 000 UFC/g |
| Bacillus cereus | max 1000 UFC/g | - | - |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

3. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / 3. NUTRITIONAL INFORMATION

Tableau obligatoire INCO (pour 100 g) / Mandatory INCO table (per 100 g)

| | | | |
|--|--------------------|--------------------------------------|---------|
| Énergie / Energy | 1438 kJ / 343 kcal | Glucides / Carbohydrate | 80.6 g |
| Matières grasses / Fat | 0.285 g | dont sucres / of which sugars | 75.3 g |
| dont acides gras saturés / of which saturates | <0.1 g | Protéines / Protein | 1.96 g |
| Sel / Salt | 0.0145 g | Fibres / Fibre | 2.88 g |
| Données complémentaires disponibles / Additional available data | | | |
| Cholestérol | <3 mg | Cendres | 1.93 g |
| Fructose | 37.6 g | Glucose | 37.7 g |
| Galactose | <0.5 g | Saccharose | <0.5 g |
| D-Maltose | <0.5 g | D-Lactose | <0.5 g |
| D-Tréhalose | <0.5 g | Cuivre | 2.8 mg |
| Fer | 2 mg | Potassium | 836 mg |
| Magnésium | 34.8 mg | Vitamine E | 1.9 mg |
| Vitamine C | 50.8 mg | Vitamine K1 | 15.9 µg |
| Vitamine B9 (acide folique) | 1.3 mg | - | - |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

4. STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / 4. STORAGE AND SHELF LIFE

| | |
|--|---|
| Durée de vie / Shelf life | 12 mois <i>12 months</i> |
| Conditions de stockage / Storage conditions | Conserver dans un endroit ambiant et sec. Recommandé : 5-20°C, HR 40-60% <i>Store in a dry ambient place. Recommended: 5-20°C, RH 40-60%</i> |
| Température / Temperature | 5 à 20 <i>5 to 20</i> |
| Après ouverture / After opening | Jusqu'à 12 mois - Conserver dans un endroit ambiant et sec <i>Up to 12 months - Store in a dry ambient place</i> |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

5. ALLERGÈNES / 5. ALLERGENS

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés / According to regulation No. 1169/2011, the following allergens must be declared. + = Présent / - = Absent / + = Present / - = Absent

| Allergène / Allergen | Présent / Present | Ligne de production / Production line | Usine / Factory | Risque croisé / Cross-contamination risk |
|---|-------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
| Arachides et dérivés / Peanuts and derivatives | - | - | - | - |
| Céréales contenant du gluten et dérivés / Cereals containing gluten and derivatives | - | - | - | - |
| Crustacés et dérivés / Crustaceans and derivatives | - | - | - | - |
| Fruits à coques et dérivés / Nuts and derivatives | - | - | - | - |
| Lait et dérivés (y compris lactose) / Milk and derivatives (including lactose) | - | - | - | - |
| Lupin et dérivés / Lupin and derivatives | - | - | - | - |
| Mollusques et dérivés / Molluscs and derivatives | - | - | - | - |
| Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives | - | - | - | - |
| Œufs et dérivés / Eggs and derivatives | - | - | - | - |
| Poissons et dérivés / Fish and derivatives | - | - | - | - |
| Soja et dérivés / Soy and derivatives | - | - | - | - |
| Sulfites et anhydride sulfureux (>10mg/kg) / Sulphites and sulphur dioxide (>10mg/kg) | + | + | + | Present |
| Sésame et dérivés / Sesame and derivatives | - | - | - | - |
| Céleri et dérivés / Celery and derivatives | - | - | - | - |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

6. DONNÉES LOGISTIQUES / 6. LOGISTICS DATA

| | Unité de vente / Sales unit | Palette / Pallet |
|---|--------------------------------|------------------|
| EAN (13/14) | 3663327019376 | - |
| Poids net (kg) / Net weight (kg) | 12,5 | 1000 |
| Poids brut (kg) / Gross weight (kg) | Variable | Variable |
| Dimensions (mm) | 382 x 284 x 154 | 1200 x 800 |
| Type de conditionnement / Packaging type | <i>Carton</i> | - |
| Quantité par couche / Quantity per layer | -8 | - |
| Quantité par palette / Quantity per pallet | - | -64 |



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET

7. CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE / 7. REGULATORY COMPLIANCE

| | |
|--|---|
| Conformité générale / General compliance | Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / Compliant with European food regulations and Codex Alimentarius. |
| Bonnes Pratiques de Fabrication / Good Manufacturing Practices | Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication. / Manufactured according to Good Manufacturing Practices. |
| Statut OGM / GMO status | Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003. / Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003. |
| Traitement par ionisation / Ionisation treatment | Non ionisé - Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE. / Not ionised - Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC. |
| Nanomatériaux / Nanomaterials | Absence garantie - Règlement 1169/2011. / Absence guaranteed - Regulation 1169/2011. |
| Pesticides | Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002. / Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002. |
| Contaminants (mycotoxines, métaux lourds) / Contaminants (mycotoxins, heavy metals) | Conforme CE 2023/915. / Compliant with EC 2023/915. |
| Emballages / Packaging | Conforme CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leurs derniers amendements. / Compliant with EC 1935/2004, EC 2023/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and latest amendments. |
| HACCP | Système mis en œuvre selon CE 852/2004. / System implemented according to EC 852/2004. |

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation. / The information in this data sheet is valid as of today and may be subject to change depending on the evolution of raw materials used and their updates.